

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(2022/C 31/12)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ⁽¹⁾ 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

YHTENÄISEN ASIAKIRJAN VAKIOMUUTOSTA KOSKEVA TIEDONANTO

”Pla de Bages”

PDO-ES-A1557-AM05

Tiedonannon päivämäärä: 20. lokakuuta 2021

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. Valko-, rosee- ja punaviinien haihtuvia happoja koskevien raja-arvojen nostaminen

Kuvaus

Muutetaan luokan 1 viinien haihtuvien happojen pitoisuutta koskeva kohta seuraavasti:

”Alle vuoden ikäisten viinien haihtuvien happojen pitoisuuden on oltava valko- ja roseeviineissä alle 0,70 grammaa litrassa etikkahappona ilmaistuna ja punaviineissä alle 0,8 grammaa litrassa.

Viinien, joita on kypsytetty yli vuosi, ja puutynnyreissä saman vuoden aikana valmistettujen viinien, siitä riippumatta valmistetaanko ne käymällä ja/tai kypsyttämällä, haihtuvien happojen pitoisuuden on oltava valko- ja roseeviineissä enintään 0,9 grammaa litrassa ja punaviineissä enintään 1,1 grammaa litrassa. ”Toisin sanoen valko- ja roseeviinien haihtuvien happojen pitoisuutta nostetaan 0,6 grammasta 0,7 grammaan litrassa nuorten viinien osalta ja 0,9 grammaan litrassa puutynnyreissä tuotettujen viinien osalta. Tynnyreissä tuotettujen punaviinien haihtuvien happojen pitoisuutta nostetaan 1 grammasta 1,1 grammaan litrassa.”

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan D alakohdan 3 alakohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Muutos katsotaan vakiomuutokseksi, koska se ei liity mihinkään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä viinialan alkuperänimitysten, maantieteellisten merkintöjen ja perinteisten merkintöjen suojaa koskevien hakemusten, vastaväitemenettelyn, käyttörajoitusten, tuote-eritelmien muutosten, suojan peruutuksen sekä merkintöjen ja esillepanon osalta 17 päivänä lokakuuta 2018 annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa määritellyn tapaukseen.

Perustelut

Muutos tehdään uusien, tavanomaisista menetelmistä poikkeavien viinivalmistusmenetelmien lisäämiseksi asiakirjaan. Näissä menetelmissä hyödynnetään korkeampia käymislämpötiloja, luonnollisesti valikoituneita hiivoja ja uusia viinivalmistusmateriaaleja, jolloin tuloksena on usein viinejä, joiden haihtuvien happojen pitoisuus on suurempi.

Samanaikaisesti Pla de Bagesin alueen kotoperäisten lajikkeiden merkitys on yhä suurempi, ja ne ovat yleensä herkempiä viinien valmistuksessa.

2. Istutustiheyden rajoittamisesta luopuminen

Kuvaus

Poistetaan kohta ”Istutuksen enimmäistiheys on 4 500 viiniköynnöstä hehtaaria kohden ja vähimmäistiheys 2 500 viiniköynnöstä hehtaaria kohden. Myös muut kuin edellä mainitut tiheydet on hyväksyttävä.”

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan 1 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 5 kohdan a alakohtaa.

⁽¹⁾ EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

Muutos katsotaan vakiomuutokseksi, koska se ei liity mihinkään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä viinialan alkuperänimitysten, maantieteellisten merkintöjen ja perinteisten merkintöjen suojaa koskevien hakemusten, vastaväitemenettelyyn, käyttörajoitusten, tuote-eritelmien muutosten, suojan peruutuksen sekä merkintöjen ja esillepanon osalta 17 päivänä lokakuuta 2018 annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa määriteltyyn tapaukseen.

Perustelut

Viiniviljelmät ovat hyvin erilaisia Pla de Bages -alkuperänimityksen saaneen alueen pinnanmuodostuksen johdosta.

Viinitarhat voivat sijaita suhteellisen suurilla pelloilla, joita on helppo käsitellä koneellisesti. Tällöin istutustiheys voi olla suurempi kuin 4 500 viiniköynnöstä hehtaaria kohden.

Pienillä viljelylohkoilla, jotka sijaitsevat metsäisillä ja vaikeapääsyisillä alueilla, istutustiheys voi olla pienempi kuin tuote-eritelmässä tällä hetkellä vahvistettu vähimmäistiheys 2 500 viiniköynnöstä hehtaaria kohden.

Koska kaikki edellä mainitut ovat alueella sijaitsevia viinitarhoja ja niillä tuotetaan Pla de Bages -alkuperänimityksen saaneita viinejä, istutustiheyden rajoittamisen katsotaan rajoittavan viinitarhojen monimuotoisuutta.

3. Rypälelajikkeet, jotka soveltuvat luontaisesti makean viinin valmistukseen

Kuvaus

Väkevän viinityypin, nimittäin luontaisesti makean viinin (*el dulce natural*) kuvauksessa täsmennetään, että kyseinen viini valmistetaan Garnacha-, Macabeo-, Malvasia aromàtica / Malvasia de Sitges -lajikkeista.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan D alakohdan 3 alakohtaa eikä vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Muutos katsotaan vakiomuutokseksi, koska se ei liity mihinkään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä viinialan alkuperänimitysten, maantieteellisten merkintöjen ja perinteisten merkintöjen suojaa koskevien hakemusten, vastaväitemenettelyyn, käyttörajoitusten, tuote-eritelmien muutosten, suojan peruutuksen sekä merkintöjen ja esillepanon osalta 17 päivänä lokakuuta 2018 annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa määriteltyyn tapaukseen.

Perustelut

Luontaisen makean viinin määritelmää koskevaa kohtaa oli tarpeen täydentää, koska se oli eritelmässä epätäydellinen eikä kyseisen viinin valmistuksessa sallittuja rypälelajikkeita ollut täsmennetty.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. Nimi/nimet

Pla de Bages

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi:

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

3. Väkevä viini

5. Laatukuohuviini

8. Helmeilevä viini

4. Viinin/viinien kuvaus

1. Valko- ja roseeviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinit tuotetaan kohdassa 6 vahvistetuista lajikkeista. Valkoviinit ovat väriltään vaaleita, ja niiden aromit ovat kukkaisia ja yrttisiä. Pyreneitten vuoriston huomattavan vaikutuksen vuoksi valkoviinien aromit ovat yleensä kunkin lajikkeen kuvausten raikkaammasta päästä ja niissä on vahva hapokkaiden hedelmien maku. Roseeviinit ovat voimakkaita ja kypsistä rypäleistä valmistettuja, minkä ansiosta niissä on hyvä rakenne ja pehmeä tuntuma. Värisävyt vaihtelevat lyhyempien maserointiaikojen väreistä voimakkaampaan roseeseen.

- Pelkästään Sumoll- ja Ull de llebre -rypäleistä valmistettavien roseeviinien todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 11,5 tilavuusprosenttia ja muiden 12,5 tilavuusprosenttia.
- Viinien, joita on kypsytetty yli vuosi, ja puutynnyreissä saman vuoden aikana valmistettujen viinien, siitä riippumatta valmistetaanko ne käymällä ja/tai kypsyttämällä, haihtuvien happojen pitoisuus on enintään 0,9 grammaa litrassa.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

—

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

11

Vähimmäishappopitoisuus:

4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

11,67

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):

180

2. Punaviini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinien valmistuksessa käytetään hyväksytyjä lajikkeita. Punaviinien väri on hyvin intensiivinen. Viljelyaikataulu ja kylmä ilmasto suosivat hidasta kypsymistä syksyllä, jolloin kaikkiin lajikkeisiin ehtii kertyä paljon väriä. On syytä huomata, että alkuperäislajikkeiden väripotentiaali on pienempi, minkä seurauksena viinit ovat vaaleampia. Viineissä on erittäin runsas rakenne, ja ne ovat hyvin voimakkaita.

- Pelkästään Sumoll-, Ull de llebre-, Picapoll negro- ja Garró/Mandó-rypälelajikkeista valmistettavien punaviinien todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 11,5 tilavuusprosenttia.
- Viinien, joita on kypsytetty yli vuosi, ja puutynnyreissä saman vuoden aikana valmistettujen viinien, siitä riippumatta valmistetaanko ne käymällä ja/tai kypsyttämällä, haihtuvien happojen pitoisuus on enintään 1,1 grammaa litrassa.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

—

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

12,5

Vähimmäishappopitoisuus:

4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

13,3

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):

150

3. Helmeilevä viini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Helmeilevien viinien ominaisuudet ovat periaatteessa samat kuin valko- ja roseeviinien, mutta niillä on seuraavat erityispiirteet:

1. Viinit ovat hapokkaampia, koska niiden alkoholipitoisuus on rajattu. Tämä antaa niille raikkaan suutuntuman, jota hiilidioksidikuplat tasapainottavat.
2. Viinien rakenne on parempi, ja ne tuntuvat runsaammilta suussa hiilidioksidikuplien aiheuttamien tuntoaistimusten vuoksi.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

—

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

10,5

Vähimmäishappopitoisuus:

4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

13,3

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):

200

4. Laatukuohuviini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäön osalta näiden viinien värit ovat vastaavia kuin valko- ja roseeviiniä koskevan kohdan kuvauksissa.

Viineissä on tuoreiden hedelmien, sitrushedelmien ja kukkien aromeja (peräisin cuvéesta), ja kypsytyks sakan päällä lisää pullossa kehittyneisiin aromeihin kuivattujen hedelmien ja leipämäisyyden vivahteita.

Kuohuviinit tuntuvat suussa selvästi runsaammilta kuin viinit, joista ne on valmistettu. Niiden kermaisuus riippuu kypsytykskuukausien määrästä, ja niissä oleva hiilidioksidi on hyvin integroitunut. Pienet kuplat toimivat hyvin yhdessä alueella valmistettujen viinien happoprofiilin kanssa, ja niissä on samaa raikkautta ja pitkä jälkimaku, jotka ovat ominaisia muille kylmien alueiden kuohuviineille.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

—

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

10,5

Vähimmäishappopitoisuus:

4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

13,3

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):

185

5. Väkevät viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Näitä viinejä voidaan valmistaa ylikypsistä tai jalohometta kehittäneistä rypäleistä.

Ylikypsistä rypäleistä valmistettujen viinien aromeissa on häivähdyksiä kuivatuista hedelmistä, rusinoista, siirapeista ja makeisista. Jalohometta kehittäneistä rypäleistä valmistetuissa viineissä on edellä lueteltujen aromien lisäksi appelsiininkuoren ja hunajan vivahteita.

Kun valmistetaan luontaisesti makeita viinejä pysäyttämällä käyminen, yleensä jäähdyttämällä lämpötilaa ja mikrosuodatuksella, viineillä on samat ominaisuudet kuin nuorilla viineillä, mutta niissä esiintyy luontaisesti sokereita.

Alueella tuotetaan mistella-viinejä, gout de rancio -viinejä ja luontaisesti makeita viinejä.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

—

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

15

Vähimmäishappopitoisuus:

4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

—

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):

180

5. Viininvalmistusmenetelmät

5.1. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

1. Viljelymenetelmä

Viljelykäytäntöjen on oltava perinteisiä, jotta viineistä saadaan esiin niiden parhaat ominaisuudet. Kaikessa viininviljelytyössä on otettava huomioon kasvin fysiologinen tasapaino ja ympäristö, ja siinä on sovellettava maataloustietämystä, jota tarvitaan viininvalmistuksen kannalta mahdollisimman hyvien rypäleiden saamiseksi.

Viiniköynnöksiä kasvatetaan viininvalmistuksen alalla yleisesti hyväksytyjen käytäntöjen ja menetelmien mukaisesti.

Korjattujen rypäleiden kuljetuksen on tapahduttava mahdollisimman nopeasti ja tavalla, jolla voidaan taata rypäleiden laadun säilyminen.

2. Viinien valmistusta koskeva rajoitus

Sadonkorjuu on tehtävä erittäin huolellisesti. Tämän alkuperänimityksen saaneet viinit voidaan valmistaa vain terveistä rypäleistä, jotka ovat riittävän kypsiä sellaisten viinien valmistamiseksi, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus on valkoviineissä vähintään 9,5 tilavuusprosenttia ja punaviineissä vähintään 11 tilavuusprosenttia. Luonnollisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 9,5 tilavuusprosenttia, kun viiniä on tarkoitus käyttää helmeilevän viinin tai laatukuohuviinin valmistukseen.

5.2. Enimmäistuotokset

1. Valkoiset lajikkeet

10 000 kg rypäleitä/ha

2. Valkoiset lajikkeet

70 hl/ha

3. Punaiset lajikkeet

9 000 kg rypäleitä/ha

4. Punaiset lajikkeet

63 hl/ha

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Luettelo kunnista, joissa valmistetaan Pla de Bages -alkuperänimityksen kattamia viinejä:

Aguilar de Segarra

Artés

Avinyó

Balsareny

Calders

Callús

Cardona

Castellbell i el Vilar

Castellfollit del Boix

Castellgalí

Castellnou de Bages

El Pont de Vilomara i Rocafort

L'Estany

Fonollosa

Gaià

Manresa

Marganell

Moià

Monistrol de Calders

Monistrol de Monserrat

Mura

Navarcles

Navàs

Rajadell

Sallent

Sant Feliu Sasserra

Sant Fruitós de Bages

Sant Joan de Vilatorrada

Sant Mateu de Bages

Sant Salvador de Guardiola

Sant Vicenç de Castellet

Santpedor

Santa Maria d'Oló

Súria

Talamanca

7. Pääasiallinen rypälelajike/pääasialliset rypälelajikkeet

PICAPOLL BLANCO

SUMOLL TINTO

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

8.1. Viini

Maantieteellisten ja ilmastollisten olosuhteiden vuoksi alueen lämpötilat ja sademäärät poikkeavat sitä ympäröivistä alueista huomattavasti. Alueen keskimääräinen korkeus merenpinnasta ja etäisyys merestä sekä sen ja rannikon välillä oleva rinnealue luovat ilmasto-olot, jotka vaikuttavat olennaisesti viinien happoprofiiliin.

Laajat metsät ja alueella kaikkialla kasvavat aromaattiset yrtit tekevät siitä erikoislaatuinen, ja sillä on voimakas ja erityinen vaikutus kaikkiin Pla de Bages -alkuperänimityksen kattamalla alueella valmistettuihin viinituotteisiin. Viinien primääriaromit ovat näiden yrttien kylästämiä. Niissä on havaittavissa esimerkiksi rosmariinia, laventelia ja timjamia.

8.2. Helmeilevä viini

Tätä viiniä koskevat samat kuvaukset kuin edellisessä kohdassa.

8.3. Laatuohuviini

Bagesin alueella on pitkä kuohuviinien valmistuksen perinne. Suojattu alkuperämerkintä "Cava" kattaa Artésin kunnan, jossa aloitettiin tämän tyyppiin viineihin liittyvät kokeilut ja niiden tuotanto jo 1900-luvun alkupuolella. Toisin sanoen se oli kuohuviinien ensimmäisiä tuotantoalueita. Näiden viinien valmistukseen käytettävä cuvée valmistetaan Macabeo-, Xarel-lo- ja Parellada-lajikkeista, joiden ominaisuudet on jo kuvattu viinejä koskevassa kohdassa.

8.4. Väkevä viini

Väkeviä viinejä on tuotettu Bagesin alueella kautta aikojen. Gout de rancio -viinit, mistella-viinit ja luontaisesti makeat viinit ovat olleet yleisiä juomia alueen kodeissa jo vuosien ajan. Alueella käytetty perinteisen viinivalmistusmenetelmän ja alueen viinilajikkeiden, joihin edellä mainitut maantieteelliset ja ilmastolliset olosuhteet vaikuttavat, yhdistelmä antaa näille viineille niiden tyyppilliset aistinvaraiset ominaisuudet.

9. Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Suojatun Pla de Bages -alkuperänimityksen kattamat viinit on pulloitettava alueella, joka on määritelty alkuperänimitystä koskevissa säännöissä. Sääntelyneuvosto on tehnyt tämän päätöksen, koska sen mukaan alkuperänimityksen kattama alue on niin pieni, että mikä tahansa ulkoinen vaikutus voisi heikentää laatua, sillä neuvosto ei pystyisi valvomaan sitä asianmukaisesti eikä voimassa olevia standardeja välttämättä noudatettaisi.

Linkki eritelämään

<http://incavi.gencat.cat/web/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/Plec-de-condicions-DO-Pla-de-Bages-maig-2021.pdf>